Vinextase®

Xtrem MEDIUM

ACTION CLARIFIANTE ET SOUPLESSE DES TANINS EN BOUCHE SUR VINS JEUNES ET AROMATIQUES.
RESPECT DU CARACTÈRE VARIÉTAL.

COMPOSITION :
PROTÉINE D'ORIGINE PORCINE EN SOLUTION AQUEUSE. POIDS MOLÉCULAIRE MEDIUM.

Caractéristiques physiques

Liquide transparent légèrement visqueux.

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Moût /Vin 30-80 ml/hl
Attention : il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.
Peut être directement appliqué sur moût ou sur vins. Afin de faciliter son homogénéisation, il est recommandé de diluer le produit dans 2 à 4 fois d'eau progressivement au cours d'un remontage.

Application

Vins rouges legèrement tanniques
Vins rouges jeunes
Vins élevés en contenants bois (Elevage court)
Vins blancs et rosés

Analyse physico-chimique

SO2	(ppm)	3000-4000
pH		4.5-5.5
Densité	(g/ml)	1.02-1.05
Turbidité	(NTU)	<60
Données relatives à l'extrait sec		
Azote	(%)	≥15
Cendres	(%)	≤2
Arsenic	(mg/Kg)	≤1
Cadmium	(mg/Kg)	≤0.5
Chrome	(mg/Kg)	≤ 10
Cuivre	(mg/Kg)	≤ 30
Mercure	(mg/Kg)	≤ 0.15
Plomb	(mg/Kg)	≤ 5
Zinc	(mg/Kg)	≤ 50
SO_2	(ppm)	≤ 10
Aérobies mésophiles totaux	[UFC/g]	< 10^3
E. coli	(UFC/10 g)	Absence
Salmonelle	(UFC/25 g)	Absence
Anaérobies sulfito-réducteurs	(UFC/g)	<10

Conditionnement et stockage

Bidons de 5 kg et 22 kg.

Conserver dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE.
LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

soufflet VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178